PALLARS DIGITAL

Societat | Redacció | Actualitzat el 04/06/2020 a les 10:47

L'Escola Agrària del Pallars es reinventa oferint formació en transformació agroalimentària de muntanya

Es tracta d'un curs pioner que donarà resposta a les necessitats d'aquest sector



Formació a l'Escola Agrària del Pallars | Agricultura

L'Escola Agrària del Pallars del Departament d'Agricultura es reinventa per adaptar-se a una nova realitat i donar resposta a les necessitats del sector agroalimentari de muntanya. El centre educatiu ha definit una nova línia de treball pel curs 2020-2021 que consisteix en oferir una formació professional especialitzada que va en línia als objectius de desenvolupament rural sostenible.

Per aquesta raó, de cara al pròxim any acadèmic l'escola oferirà el curs *Eines per a la transformació agroalimentària de muntanya*, una oferta parcial que reuneix una selecció de continguts del Cicle Formatiu de Grau Superior de Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària.

Es tracta d'una iniciativa pionera i adaptada als condicionaments específics de l'entorn de muntanya, que té per com a objectiu reenfocar la formació professional inicial que oferia el centre per tal d'ajudar a totes aquelles persones que es volen dedicar a la transformació agroalimentària de muntanya. Amb aquest canvi, es vol dotar als alumnes de les eines i coneixements necessaris

perquè puguin adaptar-se a aquest sector tan canviant, que ha passat de només produir els aliments a realitzar el cicle complet: produint, elaborant i comercialitzant els seus propis productes.

El curs es divideix en dos blocs formatius diferents. En primera instància, s'ofereix una formació tècnica que ajudarà als alumnes a conèixer la tecnologia alimentària, l'envasament i embalatge dels productes, la comercialització i promoció dels aliments, el control i higiene, la seguretat alimentària, la conducció i control del procés d'elaboració, la prevenció de riscos laborals i les bases de la transformació agroalimentària de muntanya.

La segona fase del curs és més pràctica i l'alumne podrà comptar amb Formació en centres de treball (FCT) i triar entre dos itineraris diferents. El primer és *Desenvolupa el teu projecte*, que té un caire més emprenedor i on l'estudiant proposarà la creació d'una iniciativa pròpia. El segon itinerari, en canvi, és *Aprèn a l'empresa* on l'alumne seguirà aprofundint en l'empresa alimentària, en el coneixement dels processos i la qualitat en la indústria.

Un cop finalitzat el curs, es comptarà amb la certificació de les unitats formatives superades i es podrà obtenir el Cicle Formatiu de Grau Superior de Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària en altres centres, mantenint la qualificació de les unitats formatives superades. El període de preinscripcions al curs s'inicia el pròxim 10 de juny i finalitza el 17 de juny. Es farà de forma telemàtica. Els interessats es poden dirigir a l'escola a través del següent correu electrònic: aecapal.daam@gencat.cat.